

**Kriterien für Naturpark-Partnerbetriebe
aus Beherbergung und Gastronomie in NÖ**

Stand: Februar 2024

Betrieb: _____

Qualitätsgspräch mit: _____

Datum: _____

**Partnerbetriebe müssen 100% der Basiskriterien
+ mindestens 2 frei gewählte Soll-Kriterien erfüllen**

#	Bereich	Anwärter	Partnerbetrieb Gastronomie Soll- /Basis - Kriterium	Partnerbetrieb Beherbergung Soll-/Basis- Kriterium	zugeordnete SDGs
A	Technische Voraussetzungen - "Wir befinden uns im Naturpark"				
A1	Der Betrieb befindet sich in einer Naturpark-Gemeinde	B	B	B	SDG 15
A2	Die wichtigsten Daten zum Betrieb (Siehe Datenerfassungsblatt) sind aktuell und stehen dem Naturpark zur Verfügung.	B	B	B	
B	Ausrichtung des Betriebs - "Wir teilen die Werte des Naturparks"				
B1	Nachhaltigkeit & Regionalität				SDG 1-17
	Reflexion des eigenen Betriebs in den Bereichen Ökonomie - Ökologie - Soziales sowie der Bedeutung von Regionalität - Was tun wir bereits? Was können wir noch anstreben?	B	B	B	
	Der Betrieb beteiligt sich aktiv an regionalen Initiativen zu Umwelt- oder Nachhaltigkeit mit dem Naturpark.	S	S	S	
B2	Identifikation mit dem Naturpark				SDG 12, 17
	Betriebsführer*innen und Mitarbeiter*innen sind über die Arbeit des Naturparks informiert und unterstützen das Leitbild der Naturparke	B	B	B	
	Motivation für die Teilnahme an "Naturpark-Partner" ist auf der Website des Betriebs veröffentlicht.	~	B	B	
	Auf der Betriebs-Website befindet sich das Logo für Naturpark-Partner sowie eine Verlinkung zur Naturpark-Website.	~	B	B	
	Partnerbetriebs-Plakette ist am Haupteingang angebracht.	~	B	B	

#	Bereich	Anwärter	Gastronomie	Beherbergung	zugeordnete SDGs
C	Inhaltliche Kriterien - "Wir tun was, um die Naturparkidee zu unterstützen!"				
C1	Lebensmittel - regional & saisonal (Säule REGIONALENTWICKLUNG)				SDG 2, 12, 15, 17
	Der Betrieb bezieht mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse (Lebensmittel, Getränke) direkt von regionalen ¹ Landwirt*innen oder einer regionalen ¹ Direktvermarktungskoooperation.	S	B	B	
	Direkte mündliche und schriftliche Hinweise auf regionale, saisonale Lebensmittel im Gastronomieangebot (auf Speisekarten/ Tageskarten / am Buffet)	S	B	B	
	Kennzeichnung der Naturpark-Spezialitäten im Menü und Hinweise auf Naturpark-Produzenten sofern im Naturpark vorhanden	S	B	B	
	In der Speisekarte bzw. Getränkekarte müssen zu jeder Tageszeit mindestens zwei regionale ¹ , landwirtschaftliche Erzeugnisse angeboten werden.	S	B	S	
	Bei Obst und Gemüse wird auf saisonale Verfügbarkeit geachtet.	S	B	S	
	Herkunftshinweise für alle wesentlichen ² Zutaten in der Speisekarte / im Menüplan	S	S	S	
C2	Biodiversität - Förderung am Betrieb (Säule SCHUTZ)				SDG 13,15
	Besichtigung des Betriebsareals gemeinsam mit Naturparkmitarbeiter*in bzw. Expert*in (z.B.: Gastgarten, Parkplatz, Blumenkästen...) und Dokumentation, was bereits für die Biodiversität dienlich ist und was noch umgesetzt werden kann.	B	B	B	
	Teilnahme an einer Veranstaltung zum naturnahen Gärtnern oder Biodiversitätsförderung am Betrieb	S	S	S	
	Der Betrieb fördert durch gezielte Maßnahmen die Artenvielfalt direkt am Betrieb (Blumenwiese, Insektenhotel, Totholz, etc.)	S	B	B	
C3	Naturerlebnis (Säule BILDUNG & ERHOLUNG)				SDG 4, 12, 13, 15
	Der Betrieb empfiehlt die Naturvermittlungsangebote des Naturparks aktiv (Aktuelle Veranstaltungen an der Rezeption, Erlebnisprogramm im Zimmer)	S	B	B	
	Der Betrieb kommuniziert das Angebot an Wanderwegen und landschaftlichen Besonderheiten im Naturpark	S	B	B	
	Der Betrieb empfiehlt lokale Freizeitaktivitäten, regionales Handwerk und das Kulturangebot aktiv mit zur Stärkung der regionalen Kreisläufe	S	S	S	
	Es gibt um den Betrieb ein besonderes Ruheangebot in der Natur, z. B. Bankerl am Bach, Hängematte unter großem Baum, Liegestuhl, Hängesessel ...	S	S	S	
	Bücherecke mit mind. 10 aktuellen Büchern bzw. Zeitschriften mit Naturparkbezug (z.B.: Naturbestimmungsbücher, Naturvermittlung, Biodiversität, Naturparke, Naturschutz, Geologie, Region...)	S	S	S	
C4	Klima, Energie & Mobilität				SDG 7, 9, 13, 17
	Gäste werden mündlich und schriftlich (auch auf der Website) zur klimaschonenden Anreise informiert	B	B	B	
	Teilnahme an einer Energieberatung zum Erlernen von Verbesserungsmöglichkeiten	S	S	S	
	Der Betrieb setzt Maßnahmen zur Energieeffizienz um.	S	S	S	

#	Bereich	Anwärter	Gastronomie	Beherbergung	zugeordnete SDGs
D	Kommunikation, Vernetzung und Fortbildung - "Wir sind Naturpark und erzählen es weiter"				
D1	Sensibilisierung der Gäste für Nachhaltigkeit & Regionalität				SDG 4, 8, 12, 13, 15, 17
	Gäste werden in schriftlicher Form (Website, Rezeption, Zimmermappe, Speisekarte...) insbesondere über die folgenden Aspekte informiert: *Regionale und saisonale Lebensmittel *Besondere Kulturlandschaft und Biodiversität in der Region *Stärkung regionaler Kreisläufe *Naturparkangebote *Klimaschonende Anreise	S	B	B	
	Gäste werden in mündlicher Form, insbesondere beim Empfang (Rezeption, Restaurant...) insbesondere über die folgenden Aspekte informiert: *Regionale und saisonale Lebensmittel *Besondere Kulturlandschaft und Biodiversität in der Region *Stärkung regionaler Kreisläufe *Naturparkangebote *Klimaschonende Anreise	S	B	B	
D2	Laufende Sichtbarkeit der Kooperation für Mitarbeiter*innen und Gäste				SDG 12, 15, 17
	Die Kooperation mit dem Naturpark wird durch Auflage von aktuellen Prospekten, Imageplakaten usw. sichtbar	~	B	B	
	Der Betrieb legt selbstständig Naturpark-Infomaterial auf und bestellt bei Bedarf nach.	B	B	B	
	Der Betrieb präsentiert sich auf Social Media als Naturpark-Partnerbetrieb und markiert den Naturpark bei relevanten Postings	~	B	B	
	Die Kriterien für Naturpark-Partnerbetriebe sowie bereits umgesetzte Maßnahmen werden auf der Betriebs-Website präsentiert.	~	B	B	
D3	Laufende Vernetzung & Fortbildung				SDG 4, 8, 13, 15, 17
	Der Betrieb nennt dem Naturpark eine Ansprechperson im Betrieb. Diese nimmt jährlich mindestens an einem Vernetzungs-/ Fortbildungsformat der Naturparke Niederösterreich für Gastronomie- und Beherbergung teil und gibt wichtige Informationen an Mitarbeiter*innen weiter.	S	B	B	
	Alle drei Jahre findet ein "Qualitätsgespräch" zur Evaluierung der gesetzten Maßnahmen und zur Weiterführung der Kooperation statt.	~	B	B	
		7 Basis- Kriterien 19 Soll-Kriterien	25 Basis- Kriterien 8 Soll- Kriterien	23 Basis- Kriterien 10 Soll- Kriterien	

Definitionen

1) "**regional**" - Das bedeutet so regional/lokal, wie im jeweiligen Naturpark möglich:

- a) Naturpark-Spezialitäten von Naturparkproduzent*innen aus dem Naturpark
- b) Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus einer Naturparkgemeinde
- c) Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus einem Umkreis, der mit dem Naturpark vereinbart wird (z.B. im Radius von 50km rund um den Betrieb)

2) "**Wesentliche Zutaten**" betrifft insbesondere alle tierische Zutaten, sowie weitere Zutaten, die zu einem wesentlichen Anteil in der Speise/dem Getränk vorkommen.

Ziel ist dem Gast transparent zu kommunizieren, aus welchem Herkunftsland die wesentlichen Zutaten der Speisen und Getränke kommen.

Beispiel: Rindsgulasch mit Fleisch aus [LAND bzw. REGION], Kaiserschmarren mit Eiern aus [LAND bzw. REGION], Apfelsaft mit Äpfeln aus [LAND bzw. REGION]

Quellen: Tourismus+SDGs: <https://www.bmaw.gv.at/Themen/Tourismus/tourismus-sdg.html#SDG>